



Herbstkulinarium 2019

Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken
mit Preiselbeermeerrettich

Kürbis-Ziegenkäse Gratin

Hausgemachte Nudeln mit Trüffel aus dem Perigord

Knackige Herbstsalate im Feigendressing
an rosa gebratener Barbarie Entenbrust
mit Orangen-Apfelconfit

Consommé vom heimischen Wild
mit eigener Einlage

Filet von der roten Meerbarbe
auf karamellisierten Lila Karotten

Sorbet

geschmorte Rehkeule in eigenem Saft
mit Spätburgundersauce und Valrhona Schokolade verfeinert
dazu Rosenkohl und Preiselbeerbirne
mit hausgemachten Walnußspätzle

oder

Knusprig gebratene Gänsebrust
an Grand Marniersauce, mit Apfelrotkraut und
Kartoffelklöße

Apfel-Nusskuchen, Portweinpflaumen, Feigen
und hausgemachtes Zimteis